

Высокоскоростная печь

Merrychef conneX® 16

Merrychef conneX® 16

Нержавеющая сталь



Черный карбон



Функции

- conneX®16 — это самая универсальная высокоскоростная печь, представленная на рынке.
- Универсальное устройство идеально подходит для быстрого приготовления, обжаривания, приготовления на гриле и разогрева свежих или замороженных продуктов и заменяет множество других приборов.
- Скорость приготовления до 20 раз выше по сравнению с другими способами приготовления, что позволяет готовить горячие блюда по требованию.
- Печь оснащена самой большой камерой (40,5 см x 40,5 см по отношению к ширине 45,5 см), устанавливается на столешнице 700 мм и идеально подходит для небольших помещений.
- Подходит для использования в гостевой зоне, бесшумно работает и легко устанавливается. Встроенный каталитический нейтрализатор исключает необходимость в вытяжном вентиляторе.
- Благодаря ненагревающимся поверхностям можно безопасно размещать устройство в любом месте, не занимая лишнее пространство.
- Удобный 7-дюймовый широкоэкранный HD-дисплей и контроллер с пиктограммами EasyTouch®2.0 нового поколения обеспечивают стабильно высокое качество блюда.

- Внутренняя камера и корпус из нержавеющей стали с герметичными закругленными краями облегчают очистку.
- Запатентованный воздушный фильтр на передней панели обеспечивает удобный доступ.
- Подключение Wi-Fi/ethernet, доступ к облаку KitchenConnect для удобного обновления меню (или с помощью USB-накопителя).

Варианты

- Отделка из нержавеющей стали или черного карбона. Контроллер EasyTouch® 2.0 под защитой очень прочного стекла.

Принадлежности, входящие в комплект

- Плоская пластина для приготовления.
 - Защитная лопатка с боковыми бортами.
 - Полноразмерный противень.
 - Форма для остывания.
 - Коврик для выпечки.
- Широкий спектр аксессуаров, рекомендованных для обеспечения максимальной функциональности conneX®16 и значительного сокращения времени очистки, представлен на веб-сайте www.merrychef.com/products/accessories

Технические характеристики

High speed Technology® сочетает в себе три технологии нагрева:

- СВЧ
- Конвекция
- Регулируемый импиджер

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- Параметры настройки микроволновой печи: выключено и 5-100% с шагом 1%.
- В системе распределения СВЧ-волн используется вращающаяся активная антенна, которая обеспечивает равномерный нагрев продуктов.

КОНВЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ

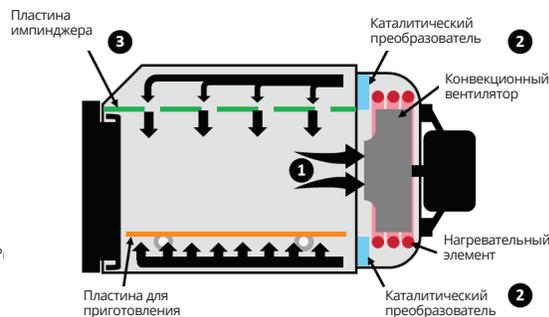
- Параметры настройки температуры: выключено и от 100°C до 275°C с шагом 1°C.
- Система распределения тепла использует регулируемый нагрев с помощью импиджера, обеспечивающий наиболее равномерное подрумянивание.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

- Сертифицированная безвытяжная вентиляция. Протестировано EPA 202 (8 часов).
- Внутренняя каталитическая фильтрация для ограничения выбросов жира и запаха.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ EasyTouch® 2.0

- Сенсорная панель управления со значками и цветным HD-экраном с неограниченным объемом памяти для хранения многоступенчатых режимов приготовления.
- Каждый профиль приготовления включает до шести (6) этапов с программируемым временем приготовления, настройками мощности микроволновой печи и письменными и/или наглядными инструкциями пользователя для каждого этапа.
- Возможность самодиагностики для контроля компонентов.
- Простое обновление меню или передача данных через USB-накопитель и облачный сервис KitchenConnect.



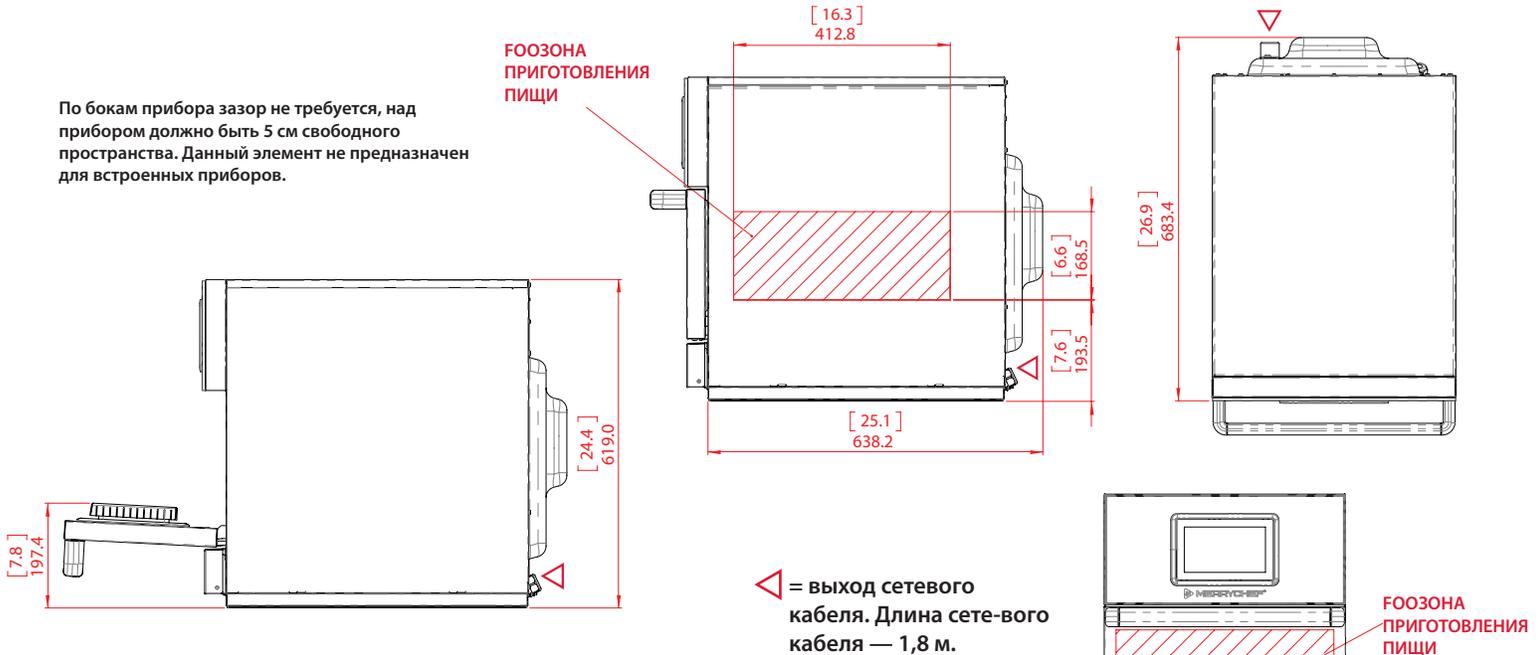
ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Конвекционный вентилятор втягивает воздух через заднюю часть камеры (1). После этого воздух нагревается и возвращается в камеру через каталитические преобразователи (2) и пластину импиджера (3), что обеспечивает равномерный нагрев в печи. Такая схема нагрева обеспечивает равномерное приготовление пищи и стабильное получение хрустящей золотистой корочки.



По бокам прибора зазор не требуется, над прибором должно быть 5 см свободного пространства. Данный элемент не предназначен для встраиваемых приборов.

ФООНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



◁ = выход сетевого кабеля. Длина сетевого кабеля — 1,8 м.

ФООНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ В УПАКОВКЕ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX®16	855 мм	620 мм	820 мм	МАССА НЕТТО 79,2 кг

РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX®16	619 мм	458,8 мм	683,4 мм	МАССА НЕТТО 67,2 кг

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ И ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ

Модель	Номер модели	Отделка	ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ						ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (ПРИБЛ.)			
			Напряжение	Частота	Расположение и соединения	Тип электро вилки	Изображенные электровилки	Номинальный фазовый ток электровилки*	Макс. входная мощность	Микроволны** (IEC 705) 100%	Конвективный нагрев	Комбинированный режим
conneX®16 (модель повышенной мощности)	X16SBMV5HEL1CLEU	Нержавеющая сталь	220-230 В	50 Гц	Одна фаза L1+N+E	IEC 309, 3-контактный разъем		32А	6000 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		16А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		32А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5HEL1BKEU	Черный карбон	220-230 В	50 Гц	Одна фаза L1+N+E	IEC 309, 3-контактный разъем		32А	6000 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		16А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400 В	50 Гц	Две фазы L1+L2+N+E	IEC 309, 5-контактный разъем		32А	2500 Вт + 3300 Вт	2000 Вт	3200 Вт	2000 Вт** + 3200 Вт

*Это не потребляемый ток. **Это приблизительная выходная мощность микроволнового излучения. MerryChef рекомендует установить автоматический выключатель типа D, следуя местным нормативным требованиям.